

## **В Аргентине стартовали онлайн мастер-классы по приготовлению блюд русской кухни**

24.04.2020



Онлайн мастер-класс по приготовлению блюд русской кухни, организованный представительством Россотрудничества, прошел в Аргентине. Кулинар и ресторатор, шеф-повар ресторана «Золотая мельница» в Буэнос-Айресе Дмитрий Светличный в прямом эфире познакомил подписчиков Российского центра науки и культуры в Instagram с рецептом приготовления русской кулебяки.

Дмитрий Светличный поделился секретами выпечки традиционно русского блюда, а также показал, как из оставшихся ингредиентов приготовить пирожки с яйцом и луком, а также сосиски в тесте. Во время эфира кулинар активно отвечал на многочисленные вопросы зрителей, неравнодушных к русской кухне и культуре.

Представительство Россотрудничества в Аргентине планирует продолжить знакомить своих подписчиков с рецептами русской кухни.

Кулебяка – большой продолговатый пирог с начинкой из мяса, рыбы или капусты. Описание этого блюда встречается в произведениях многих русских писателей, в частности, в «Мертвых душах» Николая Гоголя. По одной из версий «кулебяка» берет начало от слова «колобок», то есть небольшой хлеб. По другой версии это слово происходит от глагола «кулебячить», то есть «валять руками, сваливать, мять, гнуть и складывать, стряпать и лепить».

---

Адрес страницы: <http://mosds.mos.ru/presscenter/news/detail/8858597.html>

---

[ГКУ города Москвы «Центр гуманитарного и делового сотрудничества с соотечественниками за рубежом - Московский дом соотечественника»](#)